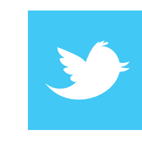
www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servico al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES / GUÍA DE RECETAS

ICE CREAM MAKER
MÁQUINA PARA HACER HELADO

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

TABLA DE CONTENIDO

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This is not a toy or children's product. This product is not designed or intended for use by children age 12 or younger.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Check to make sure the power ON/OFF button is in the (O) OFF position before plugging into or unplugging the Ice Cream Maker from the electrical outlet.
6. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
7. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Ice Cream Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Ice Cream Maker is used.
8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or risk, of injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
12. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used to scoop finished ice cream.
13. Do not place Ice Cream Maker on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. Do not use this unit near oven, heater, or fireplace.
14. Do not use the freezer bowl near flames, hot plates or stoves. Do not expose to any heat source.
15. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the Ice Cream Maker blender motor or body.
16. Never clean any part or accessory of the Ice Cream Maker with scouring powders or hard implements.
17. Failure to lock the lid flush onto the freezer bowl may cause damage to the Ice Cream Maker.
18. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
19. Do not use appliance for other than intended purpose.
20. Do not expose the freezer bowl to temperatures above 105°F/41°C.
21. Do not place the freezer bowl or motor housing into the dishwasher. The mixing paddle and clear plastic lid are top-rack dishwasher safe.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE PADDLE

Unit may take up to 30 minutes (or less) to create ice cream depending on the ingredients. If the paddle changes direction repeatedly, the ice cream is ready. Press the power ON/OFF button to the (O) OFF position and unplug the Ice Cream Maker from the electrical outlet.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

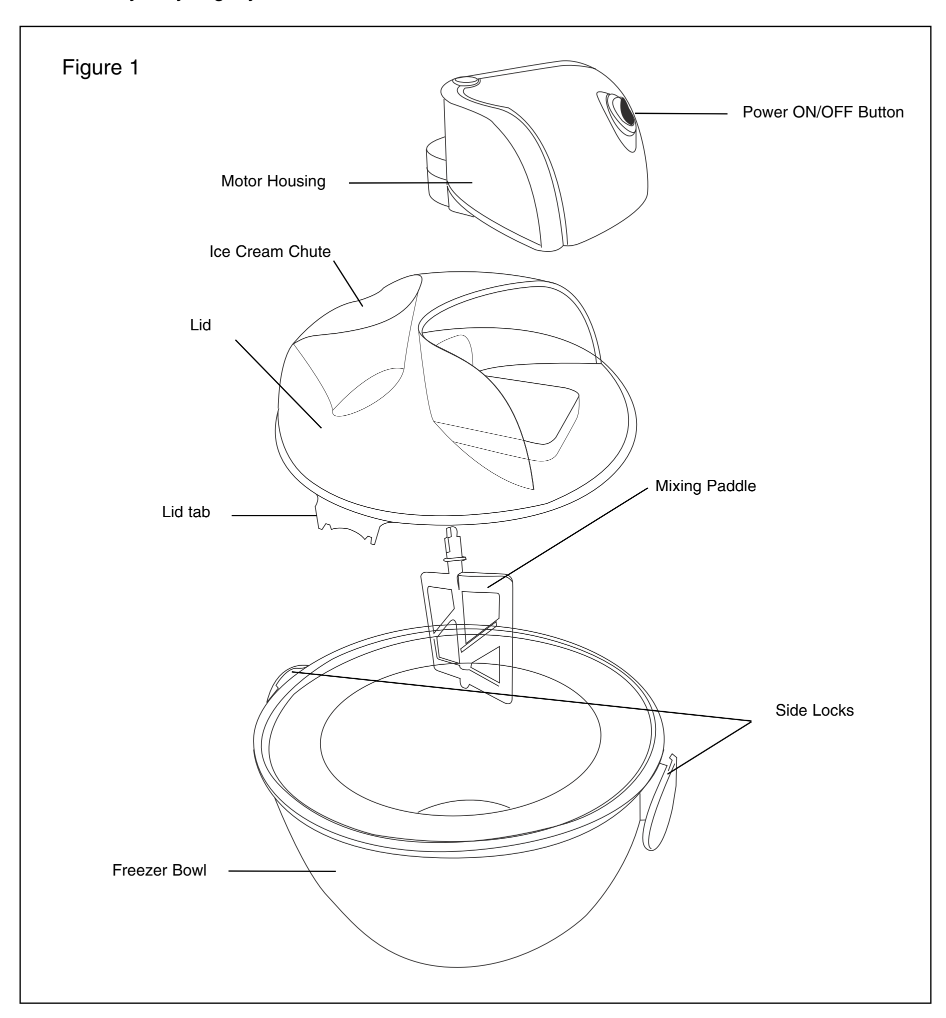
The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

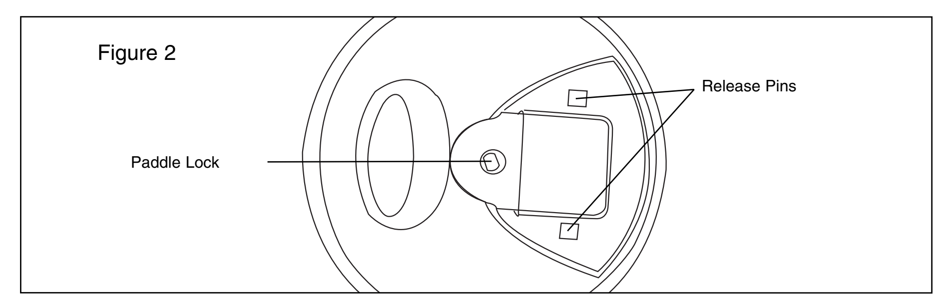
GETTING TO KNOW YOUR ICE CREAM MAKER

Product may vary slightly from illustrations.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Ice Cream Maker and all parts. Your Ice Cream Maker will be assembled; the mixing paddle will be packed inside the freezer bowl.
2. Remove the motor housing / cord from the lid. Rest the lid on a clean, flat surface. Press the 2 release pins while pulling the lid up and off the motor (see Figure 2). Set motor aside in a clean, dry area.



3. Wash the freezer bowl, mixing paddle and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

   CAUTION: To protect against risk of electrical shock, do not place motor housing, plug or cord in water or any other liquid.
4. Wipe the motor housing with a moistened cloth. Dry thoroughly.
5. Replace the motor housing into the lid. An audible click can be heard as the motor locks into position.
6. Press firmly until the mixing paddle locks into the center hole in the motor housing. Set aside (see Figure 2). Set assembled lid aside.
7. Set your freezer to the coldest setting. Place clean, empty freezer bowl in an upright position, towards the back wall of the freezer for at least 12 hours before processing frozen desserts.

   NOTE: Freezing the freezer bowl 24 hours prior to use will ensure the best possible results.

   IMPORTANT: To ensure proper freezing ability of your Ice Cream Maker, before adding mixture, make sure the empty freezer bowl has been stored in an upright position in the freezer for at least 12 hours.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place empty freezer bowl in an upright position, towards the back wall of the freezer for at least 12 hours before processing.
2. Prepare ice cream or dessert mixture and refrigerate in an airtight container until cold, or store for up to 3 days until use.

   IMPORTANT: Mixture must be cold before processing frozen desserts. If the recipe needs to be cooked, allow the heated mixture to cool for several hours or preferably store mixture covered in the refrigerator overnight before freezing
3. Remove freezer bowl from freezer. Place assembled lid with mixing paddle onto the freezer bowl. Rotate lid so that both lid tabs fit directly over both of the side locks.
4. Grasping both side locks, rotate locks towards you to lock.
5. Check to make sure the power ON/OFF button is in the (O) OFF position. Plug the Ice Cream Maker into a 120V AC electrical outlet.
6. Press the power ON/OFF button to the (—) ON position. The paddle will begin to turn.
7. Pour 12 oz. to 28 oz. (1-1/2 to 3-1/2 cups) prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream chute on the top of the lid.

   CAUTION: Do not exceed 28 oz. (3-1/2 cup) maximum capacity. To assure proper freezing, always process a minimum of 12 oz. (1-1/2 cups) prepared ice cream/dessert mixture.

   IMPORTANT: Foods expand in volume during the freezing process. To avoid overflow and waste, adjust recipe to allow extra room in the freezer bowl when adding in ingredients during the final minutes of processing.
8. Allow the Ice Cream Maker to churn for 12 to 20 minutes, depending on the thickness of the mixture and the quantity processed.
9. **Add-Ins** such as mini chocolate chips or chopped chocolate, fruits or nuts should be chopped into small pieces. Depending on the quantity processed, about 10 to 15 minutes into the churning, after the mixture has thickened, drop ingredients through the add-in chute on top of the lid.

   IMPORTANT: Check to make sure the mixing paddle sits down into the mixture, not on top of the add-ins, and continues to churn through all ingredients in the full freezer bowl.

   WARNING: To avoid spills and possible damage to the unit, do not overfill the freezer bowl.
10. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
11. When the ice cream or frozen dessert is processed to the desired consistency, press the power ON/OFF button to the (O) OFF position and unplug the Ice Cream Maker from the electrical outlet.
12. Unlock the lid to disassemble. Grasping both side locks, rotate locks away from you to unlock. Lift lid up and off the freezer bowl.

    CAUTION: To avoid scratching the non-stick surface of the freezer bowl, NEVER use a metal scoop or any metal utensils to remove ice cream/frozen dessert from the freezer bowl.
13. Use a plastic or wood spoon or plastic or rubber spatula to remove the frozen dessert from the freezer bowl. Pack into a plastic airtight storage container for freezer storage.
14. Mark the prepare date and type of desserts on the storage container.

    IMPORTANT: Use your freshly prepared ice cream soon after processing. After 1 or 2 weeks, the structure of ice cream deteriorates and the fresh taste may be lost.

    CAUTION: To ensure the best flavor, consistency and to avoid sickness, do not refreeze and consume the desserts, which have been totally or partly defrosted.

HINTS AND SUGGESTIONS FOR BEST RESULTS

- **Always plan ahead!** Freeze the clean, empty freezer bowl for at least 12 hours before processing.
- Ice cream or dessert recipes can be made ahead and refrigerated in an airtight container until cold or for up to 3 days before churning.
- Recipes using fresh-cooked ingredients should be cooled 2 hours to overnight before using.
- Fresh or frozen fruits may taste less sweet when frozen. Adding extra sugar or sweetener may be necessary.
- Create fresh frozen desserts without preservatives, using pure, fresh ingredients.
- For those with dietary restrictions or health-conscious, luscious frozen desserts may be prepared using soy milk, almond milk, coconut, or rice milk.
- Desserts prepared in this Ice Cream Maker will not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts using preservatives or gum bases to make them firm. For a denser, harder consistency, transfer processed frozen dessert to an airtight plastic container and store in the freezer until the desired consistency is reached, usually 2 hours or more.
- Higher fat dairy products, such as heavy or whipping cream, create a smooth, rich, and creamy ice cream. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.
- For lower fat alternatives, substitute low fat milk for whole milk, whole milk for half-and-half, and evaporated skim milk for heavy or whipping cream. Substitute lower fat creams in equal quantities. However, lower fat substitutes may change the taste, consistency, and texture... the higher the fat content, the richer and creamier the dessert.
- For lower sugar alternatives, artificial sweeteners may be used.
- To ensure proper freezing, do not allow freezer bowl to remain out of the freezer for longer than 5 minutes before processing.
- Do not fill the freezer bowl with more than 28 oz. (3-1/2 cups) or less than 12 oz. (1-1/2 cups) of food ingredients.

  NOTE: Cut recipes to 24 oz. (3 cups) liquid when planning to add in additional ingredients.
- Allow extra room in the freezer bowl when adding in ingredients during the final minutes of processing.
- Water-based recipes may cause the Ice Cream Maker to produce less than favorable results. It is recommended that mashed fruit, sugar, juices or creams be used in recipes to facilitate even freezing.
- Never add alcohol to the freezing mixture. If desired, add ice cream or frozen dessert to glasses, then add alcohol before serving.

  CAUTION: To avoid scratching the non-stick surface of the freezer bowl, NEVER use a metal scoop or any metal utensils to remove frozen dessert from the freezer bowl.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the motor housing, plug or cord in water or any other liquid.

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Unlock and remove the Ice Cream Maker lid following instructions outlined in the "Operating Instructions" section of this Instruction Manual.
3. Remove the motor housing from the lid following instructions outlined in the "Before Using for the First Time" section of this Instruction Manual. (See Figure 2.)
4. Whenever possible, rinse parts immediately after processing to make cleanup easier.

   WARNING: To assure the maximum freezing performance of the freezer bowl, DO NOT use scalding hot water to rinse or wash freezer bowl.
5. Wash and rinse the freezer bowl, mixing paddle and lid in warm, soapy water. Dry using a clean kitchen towel. Do not use paper towels as they will stick to the cold freezer bowl.

   IMPORTANT: Do not place the freezer bowl or motor housing into the dishwasher. The mixing paddle and clear plastic lid are top-rack dishwasher safe.
6. If necessary, wipe the exterior surface of the freezer bowl and the motor housing with a moist cloth or sponge and dry thoroughly.
7. Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure Ice Cream Maker is unplugged before storing.
2. After using the ice cream maker, follow the "Care & Cleaning Instructions" to ensure the unit is properly clean.
3. Store in original box or in a clean, dry place.
4. Never place any stress on the power-supply cord, especially where the cord enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.



RECIPES



E-Z CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

Makes 4 to 6 servings

NOTE: For a denser, harder ice cream or frozen dessert, transfer churned soft-serve dessert to an airtight plastic container and store in the freezer for 2 hours or until the desired consistency is reached

3/4 cup super fine sugar
2-1/4 cups heavy cream
3/4 cup unsweetened cocoa powder
6 large egg yolks*

1. Place all ingredients into a 6 to 8 cup mixing bowl or glass blender jar and mix/blend well.

2. Pour the mixture into the freezer bowl and allow to churn for 12 to 15 minutes.

*Make sure eggs are properly refrigerated, clean, sound-shelled, fresh grade AA or A eggs.
NOTE: Raw egg yolks pose a very small possibility of Salmonella food poisoning. The risk is greater for those who are pregnant, elderly or very young and those with medical problems which have impaired their immune systems. These individuals should avoid raw eggs.



SOFT-SERVE VANILLA ICE CREAM WITH ADD-INS

3 servings	2 servings	
1/2 cup	6 tablespoons	super fine sugar
3/4 cup	1/2 cup	half and half,well chilled
1-1/2 cups	1 cup	heavy cream, well chilled
2 teaspoons	1 teaspoon	pure vanilla extract
3/4 cup	1/2 cup	add-ins

1. Place all ingredients into a small mixing bowl or blending jar. Blend until mixture is well-mixed and frothy.

2. Pour the mixture into the freezer bowl and allow to churn for 12 minutes (2 servings) to 15 minutes (3-4 servings), or until the mixture is thickened.

3. Finish ice cream by pouring add-ins through the add-in chute and serve.

Add-Ins, a few suggestions

Crumbled cookies: chocolate sandwich, fudge mint, chocolate chip

Smashed candies: chocolate toffee, peanut brittle, favorite candy bars, chocolate chunks

Small candies: jelly beans, marshmallows, jr. mints®, gummy bears, red hots, chocolate covered raisins or cherries

Nuts: peanuts, pecans, walnuts, cashews, pistacchios, macadamia nuts, chocolate covered nuts



CHOCOLATE ROCKY ROAD ICE CREAM

Makes 4 to 6 servings

1 cup sweetened condensed milk
1/2 cup unsweetened cocoa powder
1 cup half and hald (may substitute heavy cream)
3 teaspoons vanilla extract
1/2 cup chopped pecans, or nuts of your choice
1/2 cup miniature marshmallows

1. In a medium saucepan over low heat, cook and stir condensed milk and cocoa until smooth and slightly thickened, 5 minutes. Remove from heat, and allow to cool slightly.

2. Stir in half and half and vanilla. Refrigerate until cold.

3. Pour the mixture into the freezer bowl and allow to churn for 12 to 15 minutes or until the mixture is thickened.

4. Finish ice cream by pouring nuts and marshmallows through the add-in chute and serve.



FRESH BERRY SWIRL CHEESECAKE ICE CREAM

Makes 4 to 5 servings

---

1 cup super fine sugar
4 oz. cream cheese, room temperature
2 large egg yolks
1 teaspoon vanilla extract
1/2 teaspoon lemon extract
1 cup milk
1 cup heavy cream
2 teaspoons grated lemon zest

Berry Swirl

1/2 cup fresh berries (blueberries or strawberries work best)
1/4 cup fresh berry preserves
1/2 teaspoon vanilla
1/2 teaspoon fresh lemon juice

---

1. Mix the sugar and cream cheese together until smooth and creamy. Beat in the egg yolks, vanilla and lemon extracts. Set aside.

2. Add milk and cream to a small saucepan. Bring to a simmer. Slowly add the cream cheese mixture. Simmer over medium heat, stirring until the mixture coats the backside of the spoon.

3. Pour the mixture into a bowl. Add lemon zest and mix well. Cover, and chill for several hours or overnight.

4. Pour the mixture into the freezer bowl and allow to churn for 10 to 12 minutes.

5. Place all swirl ingredients together in a blender or processor and puree until smooth and creamy.

6. Drizzle a steady stream of berry swirl through the add-in chute and serve.



DAIRY-FREE BANANA ICE CREAM

Makes 2 -3 servings

---

2 ripe bananas
1-1/2 cups vanilla almond milk
1/4 cup light agave nectar
1/4 cup brown sugar
2 teaspoons vanilla extract
1/8 teaspoon salt

---

1. Place all ingredients together in a blender or processor and puree until smooth and creamy.

2. Pour the mixture into the freezer bowl and allow to churn for 12 to 15 minutes or until the mixture is thickened to the desired consistency.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **one year** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCION: Al utilizar un electrodoméstico, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas a fin de evitar el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. No es un juguete ni un producto para niños. Este producto no debe ser utilizado por niños menores de 12 años de edad.
4. Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Verifique que el botón “ On/off” se encuentre en la posición 0 “off” antes de conectar el electrodoméstico en la toma de corriente.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. Durante el funcionamiento, mantenga alejadas las manos, el cabello y la ropa, al igual que las espátulas y otros utensilios, a fin de evitar el riesgo de lesiones personales o de daños al electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca trate de reparar la máquina para hacer helado usted mismo. Llévela a un técnico autorizado para que la examine, la repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la máquina para hacer helado se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del tazón mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la unidad.
12. **¡NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS FILOSOS DENTRO DEL TAZÓN!** Los objetos filosos pueden rayar o dañar el interior del tazón. Se puede utilizar una espátula de goma o cuchara de madera para servir el helado cuando esté listo.
13. No coloque la máquina para hacer helado sobre superficies calientes, como un quemador a gas o eléctrico, ni cerca de éstas. No utilice esta unidad cerca de un horno, de un calentador ni de una chimenea.
14. No utilice el tazón para congelador cerca de llamas, placas calientes ni estufas. No lo exponga a ninguna fuente de calor.
15. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme el motor ni el cuerpo de la mezcladora de la máquina para hacer helado.
16. Nunca limpie ninguna pieza o accesorio de la máquina para hacer helado con polvos limpiadores ni implementos duros.
17. Si no se cierra la tapa del tazón para congelador, la máquina para hacer helado podría dañarse.
18. No descuide la máquina para hacer helado mientras está batiendo.
19. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

20. No exponga el tazón para congelador a temperaturas superiores a 105°F/41°C.
21. No coloque el tazón para congelador o la caja del motor en el lavavajillas. La paleta de mezclar y la tapa de plástico transparente se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL REMO

La unidad puede tardar hasta 30 minutos (o menos) para crear helado dependiendo de los ingredientes. Si la paleta para mezclar cambia de direccion constantemente, el helado esta listo. Presione el botón de encendido-apagado " on/off" en la posición (O) "off" y desconecte el electrodoméstico de la toma de corriente.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado.
No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

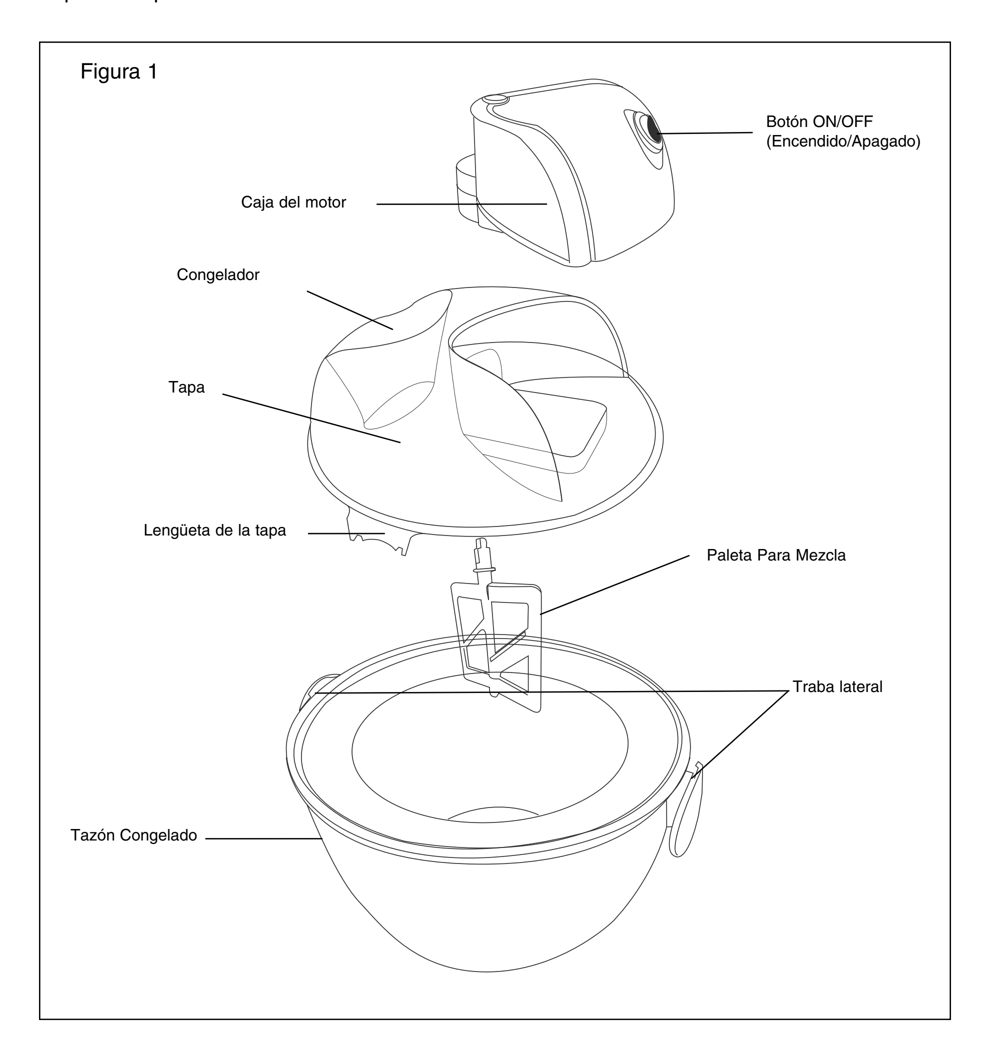
El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER HELADO

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la máquina para hacer helado y todas las piezas del embalaje. Su máquina para hacer helado estará armada; la paleta de mezclar estará dentro del tazón para congelador.
2. Quite la caja del motor/el cable de la tapa. Apoye la tapa sobre una superficie limpia y plana. Presione las dos perillas de desenganche mientras tira la tapa hacia arriba, retirándola del motor (ver figura 2). Deje el motor a un lado, en un lugar limpio y seco.

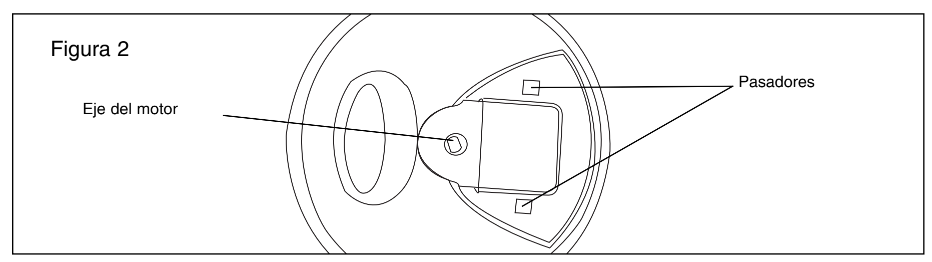


Figura 2

3. Lave el tazón para congelador, la paleta de mezclar y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.

   PRECAUCIÓN: Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la caja del motor, el enchufe ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.
4. Limpie la caja del motor con un paño húmedo. Seque completamente.
5. Vuelva a colocar la caja del motor en la tapa. Cuando el motor queda colocado en su posición, se escucha un clic.
6. Presione firmemente hasta que la paleta de mezclar quede asegurada en el orificio central de la caja del motor. Deje la tapa armada a un lado.
7. Configure el congelador en la temperatura más fría. Colóquelo en posición vertical, cerca de la pared trasera del congelador por al menos 12 horas antes de procesar postres congelados.

   NOTA: Congelar el tazón para congelador 24 horas antes de utilizar garantizará los mejores resultados posibles

   IMPORTANTE: Para garantizar una adecuada capacidad de congelación de su máquina para hacer helado, antes de agregar la mezcla, asegúrese de que el tazón para congelador vacío haya estado guardado en posición vertical por al menos 12 horas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Colóquelo en posición vertical, cerca de la pared trasera del congelador por al menos 12 horas antes de procesar.
2. Prepare helado o mezcla para postres y colóquelo en el refrigerador en un recipiente hermético por hasta 3 días hasta que lo utilice.

   IMPORTANTE: La mezcla debe estar fría antes de procesar postres congelados. Si la receta necesita cocción, deje enfriar la mezcla después de la cocción durante varias horas o preferentemente guarde la mezcla cubierta en el refrigerador durante toda la noche antes de congelarla.
3. Remover el tazón congelador del congelador. Ensamblar tapa con caja del motor, y paleta para mezcla. Una vez que este sea ensamblado, coloque este ensamble por encima del tazón congelador, asegurando que las lengüetas de la tapa y las trabas laterales embonen correctamente.
4. Coloque la caja del motor, con la tapa y la paleta de mezclar colocadas, en el tazón para congelador.
5. Para trabarla, gire las trabas hacia usted, sujetando ambas trabas laterales. Enchufe la máquina para hacer helado en un tomacorriente de CA de 120 V.
6. Coloque el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) en la posición ON (—) (Encendido). Cuando la paleta comience a batir. La paleta pasa mezda comenzara a girar.
7. Vierta de 12 a 28 onzas (1-1/2 a 3-1/2 tazas) de la preparación de helado/mezcla para postre en el tazón para congelador.

   PRECAUCION No supere la capacidad máxima de 28 onzas (3-1/2 tazas). Para garantizar una congelación adecuada, siempre procese al menos 12 onzas (1-1/2 tazas) mezcla para helado/postre preparada.

   IMPORTANTE: Los alimentos aumentan de volumen durante el proceso de congelación. Para evitar derrames y desperdicios, modifique la receta de manera que quede espacio adicional en el tazón para congelador cuando tenga que añadir ingredientes en los minutos finales del procesamiento.
8. Deje que la máquina para hacer helado bata durante 12 a 20 minutos, según la consistencia de la mezcla y la cantidad procesada.
9. Los complementos como mini chispas o pequeños trozos de chocolate, frutas o nueces se deben picar pequeños y agregar luego sobre la mezcla congelada una vez que haya tomado consistencia, cuando hayan pasado alrededor de 5 minutos en el proceso de batido. Dependiendo de la cantidad procesada, luego de haber batido de 10 a 15 minutos, una vez que la mezcla se haya espesado, introduzca los ingredientes a través del tubo que se encuentra en la parte superior de la tapa.

   NOTA: Asegúrese de que la paleta de mezclar no se apoye sobre los complementos, pero que continúe batiendo todos los ingredientes en el tazón para congelador lleno.

   ADVERTENCIA: A fin de evitar derrames y posibles daños a la unidad, no llene demasiado el tazón para congelador.
10. No descuide la máquina para hacer helado mientras está batiendo.
11. Cuando el helado o el postre congelado haya alcanzado la consistencia deseada, lleve el botón de Encendido/Apagado a la posición “O” (OFF, Apagado) y desenchufe la máquina para hacer helado del tomacorriente.
12. Abra la tapa para desensamblar. Gire las trabas laterales y una vez localizada la zona de apertura levante la tapa.

    PRECAUCIÓN: Para evitar que se raye la superficie antiadherente del tazón para congelador, NUNCA utilice una cuchara o utensilios de metal para quitar el helado/postre congelado del tazón para congelador.
13. Utilice una cuchara de plástico o madera, o una espátula de plástico o goma para quitar el postre congelado del tazón del congelador. Colóquelo en un recipiente de plástico hermético para guardarlo en el congelador.

14. Indique la fecha de preparación y el tipo de postre en el recipiente.

    IMPORTANTE: Consuma el helado recién preparado al poco tiempo de su procesamiento. Después de 1 ó 2 semanas, la consistencia del helado se deteriora y se puede perder el sabor fresco.

    PRECAUCIÓN: Para garantizar el mejor sabor y consistencia, y para evitar enfermedades, no vuelva a congelar para su consumo postres que se hayan descongelado total o parcialmente.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

- Siempre planifique con anticipación! Congele el tazón para congelador durante al menos 12 horas antes del procesamiento.
- Las recetas de helados o de postres congelados pueden prepararse por adelantado y refrigerarse en un recipiente hermético hasta 3 días antes de batirlo.
- En las recetas que se utilicen ingredientes recientemente cocinados, dejar que se enfríen dentro del refrigerador por lo menos 2 horas, lo ideal seria dejarlos durante toda la noche antes de ser utilizados.
- Las frutas frescas o congeladas pueden tener un sabor menos dulce cuando estén congeladas. Es posible que se necesite agregar azúcar o endulzante adicional.
- Utilice ingredientes puros y frescos para preparar postres congelados frescos sin conservantes.
- Para aquellas personas con restricciones alimenticias o para aquellos que se preocupan por la salud, se pueden preparar postres congelados deliciosos utilizando leche de soja, de almendras o de arroz.
- Los postres preparados con esta máquina para hacer helado no tendrán las mismas características que los postres congelados comerciales que utilizan conservantes o base de goma de mascar para añadir firmeza. Para lograr una consistencia más espesa y dura, coloque el postre congelado procesado en un recipiente de plástico hermético y guárdelo en el congelador hasta lograr la consistencia deseada, generalmente 2 horas o más.
- Los productos lácteos con mayor contenido graso, como la crema entera o crema para batir, permiten crear un helado homogéneo, rico y cremoso.
- Para alternativas con menor contenido graso, utilice leche con 1% de contenido graso en lugar de leche entera; leche entera en lugar de mezcla de leche y crema; y leche descremada evaporada en lugar de crema entera o crema para batir.
- Para alternativas con menos azúcar, se pueden usar endulzantes artificiales.
- Para garantizar una congelación adecuada, no deje el tazón para congelador fuera del congelador por más de 5 minutos.
- No llene el tazón para congelador con más de 28 onzas (3-1/2 tazas) ni con menos de 12 onzas (1-1/2 tazas) de ingredientes.
  NOTA: Reduzca las recetas a 24 onzas (3 tazas) de líquidos cuando tenga pensado agregar ingredientes adicionales.
- Deje espacio adicional en el tazón para congelador cuando tenga que añadir ingredientes en los minutos finales del procesamiento.
- Las recetas a base de agua pueden hacer que la máquina para hacer helado produzca resultados poco favorables. Se recomienda el uso de puré de frutas, azúcar, jugos o cremas en las recetas para facilitar una congelación uniforme.
- Nunca agregue alcohol a la mezcla congelada. Si lo desea, sirva el helado o postre congelado en copas, luego añada alcohol antes de servirlo.

  PRECAUCIÓN: Para evitar que se raye la superficie antiadherente del tazón para congelador, NUNCA utilice una cuchara o utensilios de metal para quitar el postre congelado del tazón para congelador.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la caja del motor, el enchufe o el cable en el agua, ni en ningún otro líquido.

1. Siempre desenchufe la unidad antes de ser limpiada.
2. Abra y remueva la tapa de la maquina para hacer helado siguiendo las instrucciones localizadas en la sección de “instrucciones de funcionamiento” de este manual
3. Remueva la caja del motor de la tapa del electrodoméstico siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Antes de utilizar por primera vez”
4. Cuando sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de utilizarlas para facilitar la limpieza.

   ADVERTENCIA: Para garantizar el mejor rendimiento de congelación del tazón congelador, NO utilice agua hirviendo para enjuagarlo o lavarlo.
5. Lave y enjuague el tazón congelador, la paleta para mezclar y la tapa con agua tibia y jabón, Séquelos utilizando un paño de cocina limpio. No utilice servilletas de papel ya que se pegaran en el tazón para congelador frío.

   IMPORTANTE: No coloque el tazón congelador o la caja del motor en el lavavajillas. La paleta de mezclar y la tapa de plástico transparente se pueden lavar en la parte superior del lavavajillas.
6. Si es necesario, limpie las superficies exteriores del tazón congelador y de la caja del motor utilizando un paño húmedo o una esponja casi seca.
7. Nunca utilice esponjas metálicas duras ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las piezas de plástico o metal, ya que se puede dañar la superficie.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe y limpie la unidad después de cada uso.
2. Después de usar la maquina para hacer helado, siga las “instrucciones de limpieza y cuidado” para asegurar que el electrodoméstico has sido limpiado correctamente.
3. Guardar la unidad en un lugar limpio y sin humedad.
4. Nunca ejerza presión sobre el cable de alimentación, especialmente donde ingresa en la unidad, ya que podría desgastarse y romperse.



RECETAS

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL Y CREMOSO

CREMA DE HELADO DE VAINILLA CON COMPLEMENTOS

HELADO DE TARTA DE QUESO
CON REMOLINO DE BAYAS FRESCAS

REMOLINO DE BAYAS

HELADO DE BANANA SIN LÁCTEOS



HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL Y CREMOSO

De 4 a 6 porciones

Nota: Para lograr una consistencia más espesa y dura o un postre congelado, coloque el postre procesado en un recipiente de plástico hermético y guárdelo en el congelador durante 2 horas o hasta llegar a la consistencia deseada.

3/4 taza de azúcar superfina
2-1/4 tazas de crema entera
3/4 taza de cacao en polvo sin azúcar
6 yemas de huevo grandes*

---

1. Coloque todos los ingredientes en un tazón o en un vaso mezclador de vidrio con capacidad para 6 a 8 tazas y mezcle bien.

2. Vierta la mezcla en un tazón para congelador y deje que la máquina bata de 12 a 15 minutos.

---

*Asegúrese de que los huevos estén refrigerados, limpios, frescos, con la cáscara sana, y que sean de grado AA o A.

Yemas de huevo crudas representan una posibilidad muy pequeña de la intoxicación por salmonela de alimentos. El riesgo es mayor para las mujeres que están embarazadas, ancianos o muy jóvenes y aquellos con problemas médicos que han deteriorado su sistema inmunológico. Estas personas deben de evitar el consumo de huevos crudos.



CREMA DE HELADO DE VAINILLA CON COMPLEMENTOS

3 porciones	2 porciones	
1/2 taza	6 cucharadas	Azúcar superfina
3/4 taza	1/2 taza	Mezcla de crema y leche, bien fría
1-1/2 taza	1 taza	Crema entera, bien fría
2 cucharadita	1 cucharadita	Extracto de vainilla puro
3/4 taza	1/2 taza	Complementos

1. Coloque todos los ingredientes en un tazón pequeño o en un vaso mezclador. Mezcle hasta que la preparación esté homogénea y espumosa.

2. Vierta la preparación en el tazón para congelador y deje que la máquina bata de 12 minutos (2 porciones) a 15 minutos (4 porciones), o hasta que la preparación espese.

3. Termine el helado agregándole los complementos a través del tubo de la tapa y sírvalo.

Algunas sugerencias acerca de los complementos

Galletitas desmenuzadas: rellenas de chocolate, con dulce de menta, con chispas de chocolate

Caramelos aplastados: caramelos de chocolate, turrón de maní, sus barras de caramelo favoritas, trozos de chocolate

Caramelos pequeños: caramelos de goma, malvaviscos, jr. mints®, ositos de goma, red hots, pasas o cerezas bañadas en chocolate

Frutos secos: maní, pecanas, nueces, castañas de cajú, pistachos, nueces de macadamia, frutos secos bañados en chocolate



HELADO DE CHOCOLATE ROCKY ROAD

De 4 a 6 porciones

1 taza de leche condensada endulzada

1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar

1 taza de mezcla de leche y crema (puede reemplazarse por crema entera)

3 cucharaditas de extracto de vainilla

1/2 taza de pecanas picadas o cualquier fruto seco de su elección

1/2 taza de mini malvaviscos

---

1. En una cacerola mediana, a baja temperatura, cocine y mezcle la leche condensada y el cacao hasta lograr una consistencia suave y apenas espesa, 5 minutos. Quítelo del fuego y deje que se enfríe ligeramente.

2. Agregue la mezcla de leche y crema, y el extracto de vainilla. Coloque la mezcla en el refrigerador hasta que se enfríe.

3. Viértala en el tazón para congelador y deje que lamáquina bata de 12 a 15 minutos o hasta que la preparación se espese.

4. Termine el helado agregándole los frutos secos y los malvaviscos a través del tubo de la tapa y sirva.



HELADO DE TARTA DE QUESO CON REMOLINO DE BAYAS FRESCAS

De 4 a 5 porciones

1 taza de azúcar superfina
4 onzas de queso crema, a temperatura ambiente
2 yemas de huevo grandes.
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de extracto de limón
1 taza de leche
1 taza de crema entera
2 cucharaditas de ralladura de cáscara de limón

Remolino de bayas

½ taza de bayas frescas (se recomiendan arándanos o frutillas)
1/4 taza de conserva de bayas frescas
1/2 cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de jugo de limón fresco

---

1. Mezcle el azúcar y el queso crema hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Agregue las yemas de huevo, el extracto de limón y el de vainilla. Déjelo a un lado.

2. Coloque la leche y la crema en una cacerola pequeña. Cueza a fuego lento. Lentamente agregue la mezcla de queso crema. Cueza lentamente a temperatura media, y revuelva hasta que la mezcla cubra la parte trasera de la cuchara.

3. Vierta la mezcla en un tazón. Agregue la cáscara de limón y mezcle bien. Cúbrala y déjela enfriar por varias horas o toda la noche.

4. Vierta la mezcla en el tazón para congelador y deje que la máquina bata de 10 a 12 minutos.

5. Coloque todos los ingredientes mezclados en una licuadora o procesadora y procese hasta que estén suaves y cremosos.

6. Rocíe un chorro continuo de remolino de bayas a través del tubo de la tapa y sírvalo.



HELADO DE BANANA SIN LÁCTEOS

De 2 a 3 porciones

2 bananas maduras
1-1/2 tazas de leche de almendras aromatizada con vainilla
1/4 taza de miel de agave claro
1/4 taza de azúcar moreno
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1/8 cucharaditas de sal

---

1. Coloque todos los ingredientes en una licuadora o procesadora y procese hasta que estén suaves y cremosos.

2. Viértala en un tazón para congelador y deje que la máquina bata de 12 a 15 minutos o hasta lograr la consistencia deseada.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **un año** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.